

Heimatlie

Unsere Empfehlung zur **SPARGEL – SAISION**

Spargel, laut Goethe, „König aller Gemüse“, gehört zu den kulinarischen Höhepunkten des Jahres! Wir bekommen ihn aus dem nahen Umland, wo er frisch gestochen und dann von unserem Frische-Partner direkt bis zu unserer Haustür gebracht wird. Nun nur noch schälen, kochen und genießen! Ob mit Butter, selbst aufgeschlagener Hollandaise oder erfrischend würziger Grünen Soße, die aus viel frischer Petersilie, Rapsöl, Zitrone, Kapern und einem Tick Gewürzgurke besteht!

Frischer Norddeutscher Stangenspargel € 20,50

- Rohgewicht 400g -

mit zerlassener Butter, hausgemachter Zitronen-Hollandaise



oder Grüner Soße nach Hof Rezept  und geschwenkte Petersilienkartoffeln

und dazu empfehlen wir:

Heide Katen Schinken von Basendahl

aus der Pape

- Rohgewicht 100g - € 10,90

Schnitzel vom Landschwein

Paniertes Schnitzel

- Rohgewicht 120g - € 11,50

Rumpsteak vom Grill

- Rohgewicht 180g - € 19,90

Allergien?! Speisekarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

VORWEG AUS DEM SUPPENTOPF & DER MEIEREI

Schmelzender Weichkäse im Knuspermantel

Ziegenkäse im Nussmantel mit Sanddorn-Apfel-Kompott,
Rauke und Kronsbeere



€ 14,50

Der Hof Jahnke ist Mitglied bei der Vereinigung „Käsestraße Schleswig-Holstein“, diese verbindet viele der heimischen Käsemanufakturen miteinander. In zahlreichen bäuerlichen Hofkäsereien werden mit viel Liebe und Kreativität eigene Käsespezialitäten entwickelt, so wie unser Ziegen-Camembert. Mit Nüssen paniert und in Rapsöl gebacken harmoniert er wunderbar mit der Süße und Säure des Sanddorn-Apfel-Kompotts² mit Sanddorn, Kronsbeere & Elstar Apfel aus dem „Altem Land“

Spargelcremesuppe mit Kräuteröl

Spargelsuppe mit Zweierlei Spargel Einlage und Kräuteröl



€ 8,50

Das Königsgemüse auf seine vielleicht beste Weise. Klassisch gekochte Spargelsuppe mit Sahne und Butter verfeinert, dazu Spargelstückchen grün-weiß und frische Frühlingskräuter. So einfach, aber gut!

Fleischbrühe vom Ochs

€ 8,30

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

Rinderrippchen und Markknochen mit Wurzelgemüse 8 Stunden schonend gesimert, für extra kräftigen Geschmack, mit Gemüseeinlage und Pfannkuchenstreifen

Allergien?! Speisenkarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatl*ie*be

FELD & GARTEN

Hülsenfrucht auf Kraut und Rüben

Linsentaler auf Gelber Bete Salat mit Walnuss, Aprikose und Johannisbeerkompott

Gebackene Taler aus Roten Linsen, Gemüse und frischen Kräutern auf einem Salat mit ofengegarter Gelber Bete, Walnuss, Kichererbsen, getrockneten Aprikosen¹² in fruchtig, pikanter Marinade aus Leinsaat und heimischem Rapsöl, dazu Apfel-Johannisbeer-Kompott²



€ 18,90

Aus der Hexenküche

Bärlauchknöpfe mit Deichkäse, Spargel und Kräuterseitlingen

Der Bärlauch, unter anderem auch Wilder Knoblauch oder Hexenwurzel genannt, ist die erste kräftigende Nahrung der Bären nach ihrem langen Winterschlaf.

Selbst die Kelten benannten den Bärlauch nach dem besonders starken Tier, da die Pflanze angeblich kräftigende und heilsame Wirkungen haben soll.

Wir pürieren das aromatische Kraut, arbeiten es dann in den Teig ein und schaben ihn dann durch die Knöpfe-Reibe. Dazu gibt es hiesigen Deichkäse, Spargel und leicht geräucherte Kräuterseitlinge.



€ 20,50

Allergien?! Speisekarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

LAND & MEER

Kalbsbraten aus dem Aromatopf **€ 24,50**

Kalbshaxe mit Kartoffelerbsenstampf, Gemüsesud und Spargel

Bärenstarkes Gericht... das nicht nur wegen des namensgebenden Bärlauches, sondern auch wegen der super zart geschmorten Kalbshaxe, die langsam mit viel Gemüse, Kräutern und frischen Tomaten im Bräter gegart wird. Dazu frühlingstrüner Kartoffel - Erbsen-Stampf, geschwenkter Spargel und aromatisches Bärlauch - Petersilien – Pesto² ... Frühling Pur!

Hamburger Pannfisch **€ 20,90**

Kabeljau mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat

Vom Resteessen der Hamburger Hafendarbeiter zu vielleicht DEM regionalem Traditionsgericht, das zwar in den letzten 150 Jahren & jedem Haushalt ein wenig anders zubereitet wird, aber immer lecker bleibt!

Bei uns mit in Butter gebratene MSC Kabeljaufiletts, mild rauchiger Senfsoße auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speckwürfeln^{2,6,12} & Zwiebelstreifen, dazu süß-sauer eingelegter Gurken-Dill-Salat aus Oma Klaras Rezeptbuch.

Schnitzel vom Landschwein **€ 20,50**

Paniertes Schnitzel, Pellkartoffel- und Gurkensalat

In selbstgeriebener Semmelbrösel Panade, von uns geklopft, paniert und in der großen Schnitzelpfanne in Butterschmalz¹² schwenkend knusprig & luftig ausgebacken, serviert auf hausgemachtem Pellkartoffelsalat in leichtem Senfdressing mit Salatgurke, Radieschen und frischen Kräutern

Gepfeffertes Weide Rind vom Grill 180 gr. **€ 23,50**

Saftiges Rumpsteak von der Färse mit aromatischem Fettrand 250 gr. **€ 28,50**

dazu Backkartoffel, cremiger Schnittlauchquark und bunter Bohnensalat¹² mit geröstetem Bauernbrot, würzige Kräuterbutter oder pikante Steaktunke^{2,3,9,14}

Allergien?! Speisekarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK

Hamburger Rote Grütze € 8,60

Rote Grütze mit Vanilleeis mit Sahne

Norddeutschlands Dessert Klassiker schlechthin, ob in rot, grün oder gelb. Mit scheinbar fast so vielen Rezepten, wie es im Norden Dörfer gibt!

Wir nehmen ganze Früchte von Johannis-, Brom- und Himbeeren und geben sie in eine Soße aus eingekochten und pürierten Erdbeeren.

Dazu eine Kugel Vanillerahmeis

Käsekuchen mal anders € 8,90

Quarkcreme, Rhabarberkompott und knusprige Hafer

Frühlingserwachen... mit dem ersten „Obst/ Gemüse der Saison“ Waldmeister & frischer roter Rhabarber! Im Ofen schonend weich gegart, dazu fluffig gebackene Quarkcreme mit Zitronenabrieb, knuspriger Hafer und cremiger Karamell.

Zum Dahinschmelzen...

Uriger Streusel Blechkuchen € 4,90

Nach altem Familienrezept von „Oma Henni“

Mit Frucht der Saison auf saftigem Kartoffel-Rührteig, bedeckt mit dicken Butterstreuseln samt der kleinen Prise Salz, für das extra BISSchen mehr (...wirklich lecker mit Walnusseis....)

Hof Gedeck € 5,90

Ein halbes Stück **Frucht-Streusel-Kuchen** nach Familienrezept wahlweise mit einer Tasse Kaffee oder einer Kugel Mövenpick Eis

Mövenpick Kugel Eis

....diverse Sorten

Portion Sahne



€ 3,00

pro Kugel

€ 1,60

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Koffein
6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel
12 mit Antioxidationsmittel
14 mit Geschmacksverstärker

Allergien?! Speisenkarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN